

Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall

KALTE GERICHTE

Bircher Müsli	10.50
<i>mit frischen Früchten und Rahm</i>	
Beefsteak Tatar, 70g / 130g	24.00 29.00
<i>mit geröstetem Toast, Ruchbrot und Butter</i>	
Alpenplättli	24.00
<i>mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert</i>	
Schanfigger Buresalsiz	14.00
Maraner Alpkäse, 150g	18.00
<i>mit Birnenbrot</i>	
Sandwich, wahlweise mit Salami, gekochtem/rohem Schinken oder Käse	9.50

SALATE

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	16.50
<i>auf Ruccolabeet, dazu frisches Basilikum</i>	
Wander-Salat	24.50
<i>mit frischen Früchten und Pouletbruststreifen</i>	
Siedfleisch-Salat	21.00
<i>mit Essiggurken, Peperoni, Zwiebeln und Kürbiskernöl</i>	
Kleiner Vorspeisensalat	9.50
<i>grün oder gemischt</i>	

SUPPEN

Rindskraftbrühe, 2dl	8.50
<i>wahlweise mit Flädli, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben</i>	
Ungarische Gulaschsuppe, 4dl	10.50

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland
Lamm: Schweiz/Irland Poulet: Schweiz

W A R M E G E R I C H T E

Original "Olma"-Bratwurst	<i>mit Brot</i>	13.00
	<i>mit Pommes Frites</i>	17.00
1 Paar Aroslerli	<i>mit Brot</i>	13.00
	<i>mit Pommes Frites</i>	17.00
Speckrösti		19.00
<i>mit Alpkäse und Spiegelei</i>		
Äpler Makkaroni		19.00
<i>Makkaroni in Käse-Rahmsauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Apfelmus</i>		
Falafel		19.00
<i>mit Curry-Humus</i>		
Spare Ribs		28.00
<i>mit Krautsalat und Country-Kartoffeln</i>		
Rinderfilet (200g) vom Grill		49.00
<i>mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Beilage nach Wahl</i>		
„Stall-Wienerschnitzel“ vom Kalb	<i>2 Schnitzel</i>	34.00
<i>mit Pommes Frites oder Salat</i>	<i>1 Schnitzel</i>	28.00

K I N D E R T E L L E R

Crazy Chicken		13.00
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>		
Pasta Pasta		13.00
<i>Kinderspaghetti mit Bolognese-, Tomatensauce oder nature</i>		
Kinder-Pizza		13.00
<i>mit Tomaten, Schinken und Mozzarella</i>		

D E S S E R T S

Lauwarmes Schokoladenküchlein		11.00
<i>mit flüssigem Herz dazu eine Kugel Vanilleglacé und Rahm</i>		
Iva-Glacé		11.00
<i>mit Zwetschgen-Kompott</i>		
Prätschli-Eiskaffee		11.00
Verschiedenes Glacé	<i>pro Kugel</i>	4.00
Hausgemachte Fruchtwähe		5.00
Zuschlag Rahm		1.00

GETRÄNKE

Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
Rhazünser/Arkina	33cl	4.40
Cola, Cola Zero, Shorley, Apfelsaft, Eistee	33cl	4.40
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	4.40
Schweppes Tonic/BitterLemon/GingerAle	20cl	4.40
Orangen-, Grapefruit-, Trauben-, Tomatensaft	20cl	4.40
Möhl Saft vom Fass, mit/ohne Alkohol	50cl	6.00

Bier

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	4.50
	Kübel 50cl	6.50
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.20
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.20
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20

Apéritifs und Spirituosen

Cüpli Prosecco oder Moscato	1dl	7.00
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Crodino Spritz		9.00
Crodino alkoholfrei	2dl	5.50
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar	4cl	7.00
Rossi, Martini rot/weiss, Sherry Tio Pepe	4cl	7.00
Kirsch, Zwetschge, Chrüter, Obstler	2cl	6.00
Williams, Himbeergeist	2cl	6.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA oder Zirbeler	2cl	6.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

Heisse Getränke

Tasse Kaffee/Espresso/Tee		4.30
Capuccino/Schale		4.50
Latte Macchiato		5.50
Tasse Caotina/Ovomaltine		4.30
Coretto Grappa		5.50
Schümli-Pflümli		8.70
Hauskaffee		8.70
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig		7.20
Irish Coffee		14.00

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Offene Weine

Bündner Riesling X Silvaner	1 dl	5.00
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	24.00

* * *

Malanser Pinot Noir	1 dl	5.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26.00

Flaschenweine im Offenausschank

Apocalisse, 2015	1 dl	7.00
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	47.00

Enate Chardonnay, 2016	1 dl	7.00
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	47.00

* * *

McManis Cabernet Sauvignon, 2014	1 dl	7.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	49.00

Primitivo di Manduria, 2014	1 dl	7.50
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	47.00

FLASCHENWEINE

Amedeo Eiscopalis RxS, 2014, Cottinelli, Malans	47.00
Fläscher Pinot Blanc, 2014, Andrea Davaz, Fläsch	55.00
Maienfelder Sauvignon Blanc, 2015, Cottinelli Malans	55.00
Dézaley Les Gradins, 2015, E. & L. Fonjallaz, Epesses	55.00

Sancerre, 2015, Domaine de Sarry, Loire	53.00
Pinot Grigio, 2015, Ronchi di Manzano, Friuli	51.00
Tebaldo, 2014, Azienda Vitivinicola Cù Cù, Marche	47.00

* * *

Jeninser Pinot Noir, 2014, von Salis, Maienfeld	49.00
Fläscher Pinot Noir, 2014, Christian Hermann, Fläsch	60.00
Maienfelder Pinot Noir, 2015, Markus Stäger	54.00
Saleggi Merlot di Losone, 2013, Angelo Delea, Tessin	52.00

Ripasso della Valpolicella, 2014, Tommasi, Veneto	53.00
<i>Magnum</i>	98.00

Adèo Bolgheri Rosso, 2013, Campo alla Sughera, Toscana	56.00
Vallobera Rioja Crianza, 2012, Javier San Pedro	48.00
<i>Magnum</i>	85.00

Aalto, 2014, Bodegas Aalto, Ribera del Duero	85.00
-----------------------------------------------------	-------